1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-557-4825 and a convenient service center address will be provided to you.

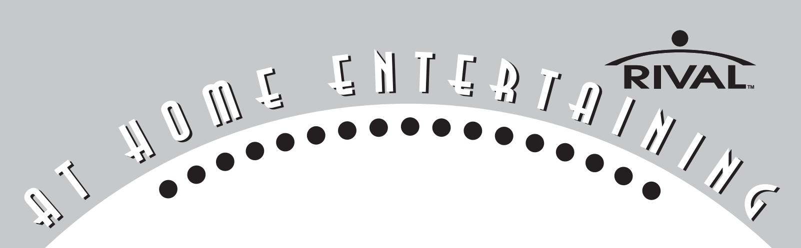
In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-557-4825 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department. **PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

152983-Rev.1 Riv_ 1-1.5Qt_Gel_canister_11ESM2 Printed in China
GCDS-RIV24034-SZ



1-1.5 Quart Electric Ice Cream Maker



Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

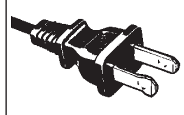
1. Read all instructions before using.
2. To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse appliance, its cord or plug, in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance (see warranty) for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. To disconnect, unplug from wall outlet.
11. Do not operate unit dry. Always have ice cream mixture in the canister when you plug in the unit.
12. Keep hands and utensils out of gel canister while in use to reduce the risk of injury to persons and damage to the appliance. DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE GEL CANISTER! Sharp objects will scratch and damage the inside of the Gel Canister. A rubber spatula or wooden spoon may be used, when the appliance is in the OFF position.

13. Be sure that the voltage indicated on the name plate matches with your home's voltage.
14. During operation keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
15. Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as stoves, hotplates, or near open gas flames.
16. Do not expose the Gel Canister to temperatures above 105°F/41°C. Do not clean Gel Canister in dishwasher.
17. Do not place any part of the Unit in the dishwasher.
18. Do not use extension cord.
19. Close supervision is necessary when appliance is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

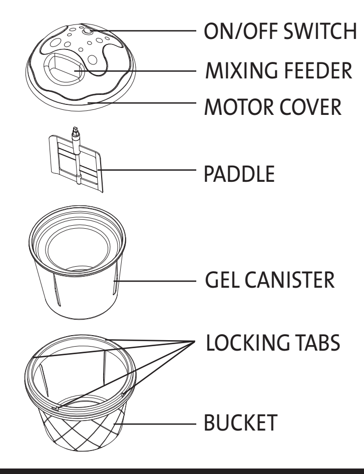
This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Power unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product. Do not immerse in water or other liquid. Any servicing should be performed by an authorized service representative.

POLARIZED PLUG INFORMATION



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.

KNOW YOUR ICE CREAM MAKER



BEFORE YOU USE YOUR ICE CREAM MAKER

Remove all literature and packing materials from inside the ice cream maker. Wash the Gel Canister, Bucket, and Paddle in warm, soapy water. Be sure to rinse and dry all parts thoroughly. DO NOT immerse Motor COVER in water. To clean, wipe with a damp cloth.

FREEZING THE GEL CANISTER

The most important step in making frozen desserts is to make sure the Gel Canister is properly frozen. Your Ice Cream Maker features a double insulated bowl and requires thorough freezing. For best results, the Canister should be wrapped in a plastic bag and placed upright in the back of your freezer, where the temperature is the coldest. Wrapping your Canister in a plastic bag will guard against freezer burn. The length of time necessary to properly freeze the Canister will depend on how cold the freezer temperature is.

As there is liquid in between the Canister walls, shake the Canister to check the ideal freezing condition; you should not hear any liquid moving within the walls.

NOTE: Continually storing the Gel Canister in the freezer allows you the flexibility to make your favorite frozen dessert at a moment's notice.

Freezer Temperature	Approx. Min. Freezing Time
-30°C/-22°F	8–9 hours
-25°C/-13°F	12–13 hours
-18°C/0°F	20–22 hours
-15°C/5°F	24 hours or more

HOW TO USE YOUR ICE CREAM MAKER

This ice cream maker can make up to 1 or 1.5 quart of ice cream (selected models only). Due to an increase in volume during preparation, the maximum amount must not exceed 0.5 quarts of liquid. If using your own recipes, adapt the volume of mixture to these amounts.

1. Make sure unit switch is in OFF position.
2. Remove Gel Canister from freezer.
3. Insert Paddle into Canister.
4. Place Motor Cover on top of Canister and put into the Bucket so that all the locking tabs are aligned and the extender fits into the Paddle. Once you have made certain everything is properly together, rotate the Motor Cover clockwise slightly until the 4 tabs “snap” into place. Insert the plug into outlet, then turn the unit ON immediately. This will prevent the Paddle from freezing onto the Canister.
5. Pour the prepared ice cream mixture through the Mixing Feeder located on the Motor Cover.
   Note: It is extremely important that the Canister be used immediately after it is removed from the freezer, as it begins to thaw once removed. First, make sure that the ice cream mixture is ready, then remove the Canister from freezer.
6. Leave the machine on for approximately 20–40 minutes, or until the mixture reaches the desired consistency. Do not turn the appliance off during use, as the mixture may freeze and prevent the movement of the Paddle. After 40 minutes turn unit OFF.
7. To add ingredients after the freezing process has begun, gently add them through the Mixing Feeder.
8. To avoid overheating the Motor, the direction of the rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, the mixture is completely prepared, turn off unit immediately.
9. Remove Paddle from ice cream. Only use rubber, plastic, or wooden utensils to serve from the Canister bowl. Metal spoons may damage the bowl.

HOW TO USE YOUR ICE CREAM MAKER (CONT.)

10. To further harden the ice cream, you may put the Canister with the ice cream contents into the freezer for a short period of time (no more than 30 minutes). Long term freezing, however, should be done in an airtight container.

AUTO SAFETY SHUT OFF

This Ice Cream Maker is supplied with an auto safety shutoff. Should the motor become overheated it will turn off. In order to restart the Ice Cream Maker the following steps must be followed:

1. Unplug the Ice Cream Maker.
2. Wait at least 20 minutes for the motor to cool.
3. Plug in and operate normally.

HOW TO CLEAN YOUR ICE CREAM MAKER

Make sure the unit is turned off and unplugged. The gel canister should be cleaned in warm water and mild detergent, then dried thoroughly. Never clean with scouring powders or hard implements.

Never replace Canister in Freezer if it is still wet. Do not use sharp utensils, scouring pads or abrasive detergents when cleaning Gel Canister.

The Motor Cover can be cleaned by using a damp cloth. Never immerse Motor Cover in water.

Do not place canister in dishwasher!

HELPFUL HINTS

- Some recipes require the mixture to be pre-cooked. Make the recipe at least one day ahead. This will allow the mixture to cool completely and adds volume.
- Uncooked recipes will yield best results when an electric mixer is used to cream the eggs and sugar. This helps increase volume in the ice cream mixture. Eggs must be cooked properly. See our eggbased recipes for instructions.
- Most ice cream recipes are a combination of cream, milk, eggs and sugar. You can use any type of cream you like, but the type of cream you use will affect the flavor and texture. The higher percentage of fat, the richer the ice cream and the softer the texture. For example, heavy cream has at least 36% fat, followed by: whipping cream (30%), coffee or light cream (18%) and half & half (10%). Any combination can be used, but make sure the liquid measurement remains the same. For example, lighter ice creams can be made by using more milk than cream, or by eliminating cream altogether. Skim milk may be used, but there will be a noticeable difference in texture and taste.
- The ice cream mixture will stay fresh in the refrigerator for several days. Be sure to shake well before adding to the Canister.
- When pouring mixture into the Canister, be sure to stop at least 1" (2.5 cm) from the top, as mixture will increase in volume during the freezing process.
- Alcohol inhibits the freezing process. To add alcohol to a recipe, add when the mixture is semi-stiff.
- The flavor of a sorbet will depend greatly on the ripeness and sweetness of the fruit and/or juice. If fruit is too tart, add sugar; if the fruit is very ripe, decrease or omit the sugar. Freezing subdues sweetness, so the recipe will not be quite as sweet when frozen.

HELPFUL HINTS

- Artificial sweeteners can be used as a substitute for sugar.

  NOTE: Heat affects the sweetness of artificial sweetener. Only add artificial sweeteners to mixture that are cold or have been completely cooled. When a recipe calls for heating liquid to dilute sugar, omit the heating process and simply stir in the sweetener until it is well dissolved.

  1 packet of sweetener = 2 teaspoons (10ml) sugar

  6 packets = 1/4 cup (60ml)
  8 packets = 1/3 cup (75ml)
  12 packets = 1/2 (125ml)
- The ice cream mixture should be liquid when preparation starts. Do not use stiff mixtures (i.e. whipped cream, frozen liquids).
- When adapting your own recipes to the maximum amount of 1 or 1.5 quart (selected models only), you should change all ingredients to the same percentage.
- Do not operate the appliance longer than required. If after 40 minutes, the mixture is not yet solid, or has thawed again, do not continue.
  Possible reasons for mixture not freezing:
  - the Gel Canister was not cold enough
  - the mixture was too warm
  - the proportion of ingredients was incorrect
- Do not store prepared ice cream in the Gel Canister for more than a few days.

WASTE DISPOSAL

The liquid in the Gel Canister contains no toxic materials. Dispose as normal household waste.

Questions? Please contact us at www.rivalproducts.com or at 1.800.557.4825.

DELICIOUS HOMEMADE ICE CREAM



For great tasting homemade ice cream use with our Rival™ Ice Cream Mixes to create your favorite recipes. It's fast, easy and tastes great!
For more information please visit www.rivalproducts.com.

HINT FOR LOWER-FAT RECIPES

For lower fat content, substitute 1% milk for whole milk, whole milk for half and half; and evaporated skim milk for whipping cream. Higher fat dairy products – such as whipping cream – create a smooth, rich and creamy dessert. Lower fat dairy products create a lighter dessert with a slightly different texture.

IMPORTANT:

* The following recipes (pages E11-14) have been created using dairy products produced in the United States.

EASY VANILLA ICE CREAM

1 Quart:
1 cup whole milk
½ cup sugar
Dash salt
⅔ cup half and half
⅓ cup whipping cream
½ teaspoon vanilla extract

1.5 Quart:
1½ cups whole milk
¾ cup sugar
Dash salt
1 cup half and half
½ cup whipping cream
1 teaspoon vanilla extract

Combine milk, sugar and salt. Stir with a wire whisk until sugar is dissolved. Stir in half and half, whipping cream and vanilla.

Pour into canister and freeze as directed on pages E4–7.

OLD FASHIONED VANILLA ICE CREAM

1 Quart:
½ cup sugar
Dash salt
1 cup whole milk
1 egg, beaten
1 cup whipping cream
2 teaspoons pure vanilla extract

1.5 Quart:
¾ cup sugar
⅛ teaspoon salt
1¾ cups whole milk
2 eggs, beaten
1 ½ cups whipping cream
1 tablespoon pure vanilla extract

Combine sugar, salt and milk in saucepan. Cook over medium heat, stirring occasionally until mixture almost boils. Reduce heat to low.

Gradually stir about ½ cup of hot milk into the beaten eggs. Add eggs to remaining hot mixture. Cook over low heat, stirring constantly until slightly thickened, about 2–3 minutes. Remove from heat and refrigerate at least 2 hours.

Combine whipping cream, vanilla and chilled mixture, stirring with a wire whisk to combine.

Pour into canister and freeze as directed on pages E4–7.

Variations: Add a variety of ingredients to the ice cream during the last 5 minutes of freezing. Use 1/2 cup of any of the following: chocolate chips, crumbled chocolate sandwich cookies, M&M's, crushed peppermint candies, chocolate covered peanuts, etc.

Fruit: Add 1 cup of pureed fruit such as strawberries, bananas, peaches, blueberries, etc.

PRALINE ALMOND FUDGE ICE CREAM

1 Quart:
½ cup light brown sugar
dash salt
1½ cups whole milk
1 egg, beaten
⅔ cup whipping cream
2 teaspoons pure vanilla extract
½ cup slivered almonds
1 tablespoon butter
⅓ cup chocolate fudge topping

1.5 Quart:
¾ cup light brown sugar
⅛ teaspoon salt
2¼ cups whole milk
2 eggs, beaten
1 cup whipping cream
1 tablespoon pure vanilla extract
¾ cup slivered almonds
2 tablespoons butter
½ cup chocolate fudge topping

Combine brown sugar, salt and milk in a saucepan. Cook over medium heat until mixture starts to bubble around the edges. Gradually stir about 1 cup of hot milk into the beaten eggs. Add to remaining hot milk, stirring constantly. Continue cooking 1 minute. Remove from heat. Refrigerate 2 hours.

Combine whipping cream and vanilla in large bowl; add chilled mixture, stirring with a wire whisk to combine.

Sauté almonds in butter over low heat about 5 minutes. Stir into ice cream mixture. Pour into canister and freeze as directed on pages E4–7. During last 5 minutes of freezing pour chocolate fudge topping through opening in top of lid to combine into the ice cream.

STRAWBERRY SORBET

1 Quart:
2⅔ cups fresh or frozen (thawed) strawberries, pureed
⅓ cup sugar
⅔ cup water
2 teaspoons lemon juice

1.5 Quart:
4 cups fresh or frozen (thawed) strawberries, pureed
½ cup sugar
1 cup water
1 tablespoon lemon juice

Combine sugar and water in a small saucepan. Heat to boiling. Reduce heat and simmer until sugar dissolves. Remove from heat and cool completely (1– 2 hours). Combine with pureed strawberries and lemon juice.

Pour into canister and freeze as directed on pages E4–7.

EASY CHOCOLATE ICE CREAM

1 Quart:
1⅓cups chocolate milk
¼ cup sweetened, condensed milk
⅓ cup whipped dessert topping

1.5 Quart:
2 cups chocolate milk
⅓ cup sweetened, condensed milk
½ cup whipped dessert topping

Combine all ingredients. Pour into canister and freeze as directed on pages E4–7.

CHOCOLATE ICE CREAM

1 Quart:
1½ cups whole milk
⅔ cup sugar
Dash salt
2 ounces semisweet chocolate squares, finely chopped
1 egg, beaten
½ cup half and half
⅓ cup whipping cream
½ teaspoon vanilla extract

1.5 Quart:
2¼ cups whole milk
1 cup sugar
Dash salt
3 ounces semisweet chocolate squares, finely chopped
2 eggs, beaten
¾ cup half and half
½ cup whipping cream
1 teaspoon vanilla extract

Combine milk, sugar, salt and chocolate in a saucepan. Cook over medium heat, stirring constantly, until chocolate is melted and mixture almost boils. Gradually stir about 1 cup of the hot mixture into the beaten eggs. Add the eggs to remaining hot mixture. Cook and stir over low heat until slightly thickened (2 minutes). Stir in half and half, whipping cream and vanilla. Cover and refrigerate for 2 hours.

Pour into canister and freeze as directed on pages E4–7.

RECIPES

CINNAMON WALNUT ICE CREAM

1 Quart:

1 cup whole milk
⅔ cup half and half
⅓ cup whipping cream
½ cup sugar
⅔ cup chopped walnuts
¾ teaspoon vanilla extract
¼ teaspoon cinnamon
Dash salt

1.5 Quart:

1½ cups whole milk
1 cup half and half
½ cup whipping cream
¾ cup sugar
1 cup chopped walnuts
1¼ teaspoons vanilla extract
⅓ teaspoon cinnamon
Dash salt

Thoroughly combine all ingredients. Pour into canister and freeze as directed on pages E4–7.

DOUBLE ALMOND CHOCOLATE ICE CREAM

1 Quart:

1 cup whole milk
½ cup sugar
Dash salt
2 ounces semisweet chocolate square, finely chopped
1 egg, beaten
1 cup whipping cream
½ teaspoon vanilla extract
½ teaspoon almond extract
½ cup chopped almonds

1.5 Quart:

1½ cups whole milk
¾ cup sugar
Dash salt
2 ounces semisweet chocolate square, finely chopped
2 eggs, beaten
1½ cups whipping cream
1 teaspoon vanilla extract
2 teaspoons almond extract
1 cup chopped almonds

Combine milk, sugar, salt and chocolate in saucepan. Cook over medium heat, stirring constantly, until chocolate is melted and mixture almost boils. Gradually stir 1 cup of the hot mixture into the beaten egg. Pour eggs into the remaining hot mixture and continue cooking over low heat until slightly thickened (2–3 minutes). Remove from heat.

Stir in whipping cream, vanilla, almond extract and chopped almonds.
Cover and refrigerate 2 hours.

Pour into canister and freeze as directed on pages E4–7.

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-557-4825 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-557-4825 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor. **POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**

Impreso en China



Fabricador de Helado Eléctrico de 1-1.5 Cuartos de Galón



Manual del Propietario

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir una serie de precauciones básicas de seguridad, entre ellas:
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

1. Lea todas las instrucciones antes de usarlo.
2. Para protegerse de descargas eléctricas o accidentes personales, no sumerja el cable, enchufe o motor en agua u otro cualquier líquido.
3. Mantenga una vigilancia estrecha de la unidad cuando se use cerca de niños.
4. Desenchufe cuando no esté en uso, o antes de antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarla.
5. Evite tocar las partes cuando estén en movimiento. Mantenga las manos, cabello, ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados durante el funcionamiento para reducir riesgos de accidentes personales y/o daños en el artefacto.
6. No opere ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados, cuando funcione mal, se haya caído o recibido cualquier tipo de daño. Devuelva el artefacto (vea garantía) para su examen, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
7. El uso de accesorios adicionales no recomendados por el fabricante podrían causar incendios, descargas eléctricas o accidentes personales.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje el cable colgando de la mesa o el mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
10. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
11. No utilice su Fabricador de Helado en seco. Siempre tenga mezcla de helado Dentro del envase cuando enchufe la unidad.
12. Mantenga las manos y los utensilios fuera del envase de gel mientras esté en uso para reducir para reducir riesgos de accidentes personales y daños en el artefacto. NO UTILICE OBJETOS O UTENSILIOS AFILADOS DENTRO DEL ENVASE DE GEL! Los objetos afilados rayarán y dañarán el interior del envase de Gel. Una espátula de goma o madera puede usarse, cuando el artefacto está apagado (posición OFF).
13. Asegúrese que el voltaje indicado en la placa coincida con el de su casa.
14. Mientras esté funcionando mantenga las manos y el cable alejados de las partes calientes del artefacto.
15. No coloque o utilice el artefacto sobre superficies calientes, como estufas, hornillas, o cerca de llamas provenientes de gas.
16. No exponga el Envasende Gel a temperaturas por encima de 105°F/41°C. No lave el Envase de Gel en el lavaplatos.
17. No coloque ninguna parte de la Unidad en el lavaplatos.
18. No utilice cable de extensión.
19. Mantenga una vigilancia estrecha durante el uso de esta unidad.

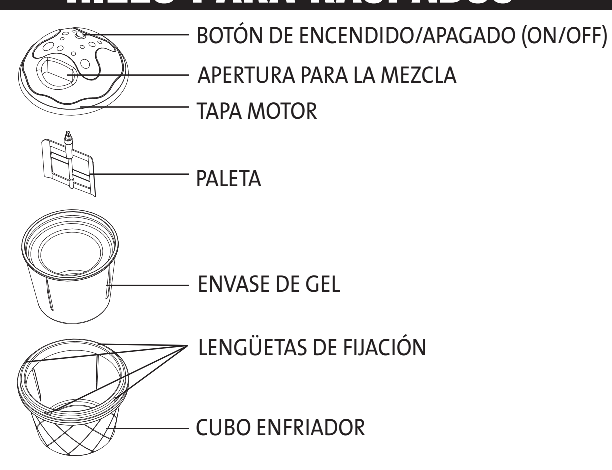
GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

Este aparato es para **USO DOMESTICO SOLAMENTE**. En el interior no hay piezas a las que el usuario les pueda dar mantenimiento. El motor de la unidad no necesita lubricación. No intente dar mantenimiento ni reparar este producto. No lo sumerja en agua ni en otro líquido. Cualquier servicio que requiera debe ser provisto por un Centro de Servicio Autorizado.

ENCHUFE POLARIZADO INFORMACIÓN

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para ajustarse sólo de una forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se ajusta completamente en el tomacorriente, dé vuelta al enchufe. Si todavía no se ajusta, contacte a un electricista califi cado. No intente modifi car el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe está fl ojo en el tomacorriente de CA, o si el tomacorriente se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.

CONOZCA SU GRANIZADORA DE HIELO PARA RASPADOS



ANTES DE USAR SU FABRICADOR DE HELADO

Retire toda la literatura y material de empaque del interior de su fabricador de helado. Lave el Envase de Gel, el Cubo Enfriador y la Paleta en agua tibia con jabón. Asegúrese de enjuagar y secar todas las partes. NO sumerja la TAPA MOTOR en agua. Para limpiar, use un paño húmedo.

CONGELACIÓN DEL ENVASE DE GEL

El paso más importante para hacer postres de helados es asegurarse que el Envase de Gel esté apropiadamente congelado. Su Fabricador de helado tiene una característica de tener un recipiente con doble aislamiento y requiere una congelación completa. Para mejores resultados, el Envase debería estar envuelto en una bolsa de plástico y colocado en posición vertical en su congelador, donde esté la temperatura más fría. Envolviendo su Envase en una bolsa de plástico evitará que se queme por el frío. El tiempo necesario para la congelación dependerá de cuan frío es la temperatura de su congelador.

En caso que haya líquido entre las paredes del Envase, agite el envase para revisar la condición ideal de congelación. No debería oír ningún líquido moviéndose dentro de las paredes.

NOTA: Si guarda siempre el Envase de Gel en el congelador le permitiría la flexibilidad de hacer su postre favorito de helado en cualquier momento.

Temperatura del Congelador	Min.Aprox. de Tiempo
-30°C/-22°F	8–9 horas
-25°C/-13°F	12–13 horas
-18°C/0°F	20–22 horas
-15°C/5°F	24 horas o más

COMO USAR SU FABRICADOR DE HELADO

El fabricador de Helado puede hacer de 1 a 1.5 cuartos de galón de helado (en los modelos seleccionados únicamente) . Debido al aumento del volumen durante la preparación, la cantidad máxima de líquido no debe exceder de 0.5 cuartos de galón. Si utiliza sus propias recetas, adapte las cantidades de mezcla a este volumen.

1. Asegúrese que la Unidad esté apagada (posición OFF).
2. Retire el Envase de Gel del congelador.
3. Inserte la Paleta al Envase.
4. Coloque la Tapa Motor sobre el Envase y póngala dentro del Cubo Enfriador de tal forma que las lengüetas de fijación estén alineadas y el extensor entre dentro de la Paleta. Una vez que se asegure que todo está calzado, gire la Tapa Motor en sentido de las agujas del reloj hasta que las 4 pestañas encajan en su lugar. Enchufe el cable eléctrico en el tomacorriente, prenda la unidad inmediatamente. Esto evitará que la Paleta se congele.
5. Vierta la mezcla para helado ya preparada a través de la Apertura para la Mezcla localizada en la Tapa Motor.
   NOTA: Es extremadamente importante que el Envase se utilice inmediatamente después de retirarlo del congelador, ya que empieza a derretirse una vez retirado. Primero, asegúrese que la mezcla para helado esté l ista y entonces retire el Envase del congelador.
6. Deje la unidad prendida durante 20-40 minutos, o hasta que la mezcla adquiera la consistencia deseada. No apague el artefacto durante su funcionamiento, ya que la mezcla se congelaría y la Paleta se detendría. Después de 40 minutos apague la unidad (OFF).
7. Para agregar ingredientes después de que el proceso ha comenzado, añádaselo suavemente a través de la Apertura para Mezcla.
8. Para evitar el recalentamiento del Motor, la dirección de la rotación variará si la mezcla es muy gruesa. .Si la dirección de la rotación continúa cambiando, la mezcla está completamente lista, apague la unidad inmediatamente.

COMO USAR SU FABRICADOR DE HELADO (CONT.)

9. Retire la Paleta del helado. Solamente utilice utensilios de goma, plástico o madera para servir del Envase. Las cucharas de metal dañarían el recipiente.
10. Para endurecer más adelante el helado, ponga el Envase con su contenido de helado dentro del congelador por un tiempo breve (no más de 30 minutos). Tiempos más largos de congelación deben hacerse en un envase hermético.

SEGURIDAD DE APAGADO AUTOMÅTICO

Este fabricador de helado está equipado con un sistema de seguridad de apagado automático. Si el motor se recalienta se apagará. Para reiniciar el congelamiento del helado, hay que seguir los siguientes pasos:

1. Desenchufe el congelador de helado.
2. Espere por lo menos 20 minutos para que el motor se enfríe.
3. Enchufe y proceda a operarlo normalmente.

COMO LIMPIAR SU FABRICADOR DE HELADO

Asegúrese que la unidad esté apagada y desenchufada. El envase de gel debe limpiarse con agua tibia y jabón suave, luego secarse completamente. Nunca lo limpie con polvos abrasivos u objetos ásperos.

Nunca vuelva poner el Envase en el congelador si aún está mojado. No utilice utensilios afilados, esponjas de metal o detergentes abrasivos cuando limpie el Envase de Gel.

La Tapa Motor puede limpiarse con un paño húmedo. Nunca sumerja la Tapa Motor en agua.

No coloque el envase en el lavaplatos!

CONSEJOS ÚTILES

- Algunas recetas requieren la mezcla precocinada. Haga la receta por lo menos un día antes. Esto permitirá que la mezcla se enfríe completamente y le añadirá volumen.
- Recetas sin cocinar tendrán mejores resultados si se utilizan batidoras eléctricas para batir los huevos con el azúcar. Esto ayuda incrementar el volumen en la mezcla de helado. Los huevos deben estar cocinados adecuadamente. Para instrucciones vea nuestras recetas basadas en huevos.
- La mayoría de las recetas de helado son una combinación de crema, leche, huevos y azúcar. Usted puede utilizar cualquier tipo de crema que guste, pero el sabor y la textura variará de acuerdo al tipo de crema que utilice. Mientras mayor porcentaje de grasa tiene, el helado es más rico en grasa y la textura es más suave. Por ejemplo, la crema de leche ("heavy cream") tiene al menos 36 % de grasa, seguido por: crema para batir (30%), crema de café o crema ligera (18%) y crema de leche ("half & half") (10%) . Cualquier combinación se puede usar, pero asegúrese que se mantenga la misma medida de líquido. Por ejemplo, helados más ligeros se pueden hacer usando más leche que crema, o eliminando la crema por completo. Leche descremada puede usarse, pero habrá una diferencia notable en textura y sabor.
- La mezcla de helado se mantendrá fresca en el refrigerador por varios días. Asegúrese de agitarlo bien antes de verterlo en el Envase.
- Cuando vierta la mezcla dentro del Envase, asegúrese de detenerse al menos en 1" (2.5 cm) antes del tope, ya que la mezcla va a crecer en volumen durante el proceso de congelación.
- El alcohol impide el proceso de congelación. Para añadir alcohol a una receta, agréguelo cuando la mezcla esté medio tiesa.

CONSEJOS ÚTILES

- El sabor de un sorbete dependerá principalmente de la madurez y dulzura de la fruta y/o jugo. Si la fruta es demasiado agria, añada azúcar; si la fruta está muy madura, disminuya u omita el azúcar. La congelación disminuye un poco la dulzura, o sea la receta cuando se vuelva helado no estará tan dulce.
- Los edulcorantes artificiales pueden usarse como sustitutos de azúcar.
  NOTA: El calor afecta la dulzura del edulcorante artificial. Solamente agregue e artificial a la mezcla que esté fría o se haya enfriado completamente. Cuando en una receta hay que calentar el líquido para disolver el azúcar, omita el proceso de calentamiento y simplemente revuelva el edulcorante hasta que se disuelva bien.

1 paquete de edulcorante= 2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
6 paquetes= 1/4de taza (60 ml)
8 paquetes= 1/3 de taza (75ml)
12 paquetes= 1/2 de taza (125 ml)

- La mezcla de helado debe estará líquida cuando la preparación comienza. No utilice mezclas tiesas (ejemplo crema batida, líquidos congelados).
- Cuando está adaptando sus propias recetas a la cantidad máxima de 1 o 1.5 cuartos de galón (modelos seleccionados únicamente), debe cambiar todos los ingredientes al mismo porcentaje
- No ponga a funcionar el artefacto durante un tiempo más largo que lo requerido. Si después de 40 minutos, la mezcla aún no está sólida, o se haya derretido otra vez, no continúe. Posible razones para que la mezcla no congele:
  - - el Envase de gel no está suficientemente frío.
  - - La mezcla estaba muy caliente
  - - la proporción de ingredientes era incorrecta
- No guarde el helado preparado en el Envase de Gel por más de algunos días.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

El líquido en el Envase de Gel no contiene materiales tóxicos. La eliminación es en la basura normal.

Preguntas? Por favor contáctenos en www.rivalproducts.com o al 1.800.557.4825.

RECETAS

HELADO CASERO DELICIOSO



Para helados de delicioso sabor casero, use las Mezclas para Helado Rápidas y Fáciles de Rival™ para crear sus recetas favoritas.

Son rápidas, fáciles y saben deliciosas!

Para mayor información visite www.rivalproducts.com

SUGERENCIA PARA RECETAS BAJAS EN GRASA

Para reducir el contenido de grasa, sustituya leche de 1% en lugar de leche entera, leche entera en lugar de crema de leche, leche evaporada descremada en lugar de crema para batir. Los productos lácteos altos en grasa-como crema para batir- crean un postre suave, rico y cremoso. Los que son bajos en grasa crean postres más ligeros con una mínima diferencia en textura.

RECETAS

IMPORTANTE

* La siguientes recetas (páginas S11-14) han sido creadas utilizando productos lácteos producidos en los Estados Unidos.

HELADO FÁCIL DE VAINILLA

1 cuartos de galón:	1.5 cuartos de galón:
1 taza de leche completa	1½ tazas de leche completa
½ taza de azúcar	¾ taza de azúcar
Una pizca de sal	Una pizca de sal
⅔ taza de crema de leche	1 taza de crema de leche
⅓ taza de crema para batir	½ taza de crema para batir
½ cucharadita de extracto de vainilla	1 cucharadita de extracto de vainilla

Combine la leche, azúcar, y sal. Revuelva con un batidor de alambre hasta que el azúcar se disuelva. Añada revolviendo la crema de leche, crema de batir y vainilla.

Vierta dentro del envase y congele como se indica en las páginas S4-7.

HELADO DE VAINILLA A LA ANTIGUA

1 cuartos de galón:	1.5 cuartos de galón:
½ taza de azúcar	¾ taza de azúcar
Una pizca de sal	⅛ de cucharadita de sal
1 taza de leche	1¾ tazas de leche
1 huevo, batido	2 huevos, batidos
1 taza de crema para batir	1 ½ tazas de crema para batir
2 cucharaditas de extracto de vainilla	1 cucharada de extracto de vainilla

Gradualmente vierta ½ taza de leche caliente dentro de los huevos batidos. Agregue los huevos a la mezcla caliente que quedaba. Cocine a fuego bajo, revolviendo constantemente hasta que espese, alrededor de 2-3 minutos. Retírelo del calor. Refrigere por lo menos 2 horas. Combine la crema de batir, la vainilla y la mezcla fría, revolviendo con un batidor de alambre para que se mezcle todo.

Viértalo dentro del Envase y congele como se indica en las páginas S4-7.

Variaciones: Agregue una variedad de ingredientes al helado durante los últimos 5 minutos de la congelación. Use ½ de taza de cualquiera de lo siguiente: pedacitos de chocolate, chocolate desmoronado, alfajores, M&M's, caramelos triturados de menta, cacahuetes cubiertos de chocolate, etc.

Fruta: Agregue 1 taza de puré como de fresas, bananas, melocotones, arándanos (blueberries), etc.

HELADO CON FUDGE DE PRALINE DE ALMENDRA

1 cuartos de galón:
½ de taza de azúcar morena clara
Pizca de sal
1½ tazas de leche
1 huevo, batido
⅔ taza de crema para batir
2 cucharaditas de extracto de vainilla
½ taza de almendras
1 cucharada de mantequilla
⅓ taza de cubierta de fudge de chocolate

1.5 cuartos de galón:
¾ de taza de azúcar morena clara
⅛ cucharadita de sal
2 tazas de leche
2 huevos, batids
1 taza de crema para batir
1 cucharada de extracto de vainilla
¾ taza de almendras
2 cucharadas de mantequilla
½ taza de cubierta de fudge de chocolate

Combine el azúcar, leche y sal en una olla. Cocine a fuego mediano, hasta que la mezcla empiece a burbujear de los lados. Gradualmente vierta 1 taza de leche caliente dentro de los huevos batidos. Agregue la mezcla de huevo a la leche caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine 1 minuto; sáquelo del calor. Refrigere por 2 horas. Combine la crema de batir y la vainilla en un recipiente redondo grande; agregue la mezcla fría, revolviendo con un batidor de alambre. Saltee las almendras en mantequilla sobre fuego bajo durante 5 minutos. Revuélvalo dentro de la mezcla de helado. Viértalo dentro del Envase y congele según las instrucciones en las páginas S4-7. Durante los últimos 5 minutos de congelación vierta la cubierta de fudge de chocolate en la parte superior de la tapa para mezclarlos con el helado.

SORBETE DE FRESA

1 cuartos de galón:
2⅔ tazas de puré fresas frescas o congeladas (descongeladas)
⅓ taza de azúcar
⅔ taza de agua
2 cucharaditas de jugo de limón

1.5 cuartos de galón:
4 tazas de puré fresas frescas o congeladas (descongeladas)
½ taza de azúcar
1 taza de agua
1 cucharada de jugo de limón

Combine el azúcar y el agua en una olla pequeña. Caliente hasta hervir. Reduzca el calor y deje que se disuelva el azúcar. Retire del calor y deje enfriar completamente (1-2 horas). Combine con el puré de fresas y jugo de limón. Vierta dentro del envase y congele como se indica en las páginas S4-7.

HELADO FÁCIL DE CHOCOLATE

1 cuartos de galón:
1⅓ tazas de leche chocolatada
¼ taza de leche condensada
⅓ taza de cubierta para postre batida

1.5 cuartos de galón:
2 tazas de leche chocolatada
⅓ taza de leche condensada
½ taza de cubierta para postre batida

Combine todos los ingredientes. Vierta dentro del Envase y congele como se indica en las páginas S4-7.

HELADO DE CHOCOLATE

1 cuartos de galón:
⅔ de taza de azúcar
Pizca de sal
1 ½ tazas de leche completa
1 huevo, batido
2 onzas de cuadritos de chocolate semidulce, picados fino
½ de taza de crema de leche
⅓ taza de crema para batir
½ cucharaditas de extracto de vainilla

1.5 cuartos de galón:
1 taza de azúcar
Pizca de sal
2 ¼ tazas de leche completa
2 huevos, batidos
3 onzas de cuadritos de chocolate semidulce, picados fino
¾ de taza de crema de leche
½ taza de crema para batir
1 cucharadita de extracto de vainilla

Combine el azúcar, leche y sal en una olla. Cocine a fuego mediano hasta que el chocolate se derrita y la mezcla casi empiece a hervir, revolviendo constantemente. Gradualmente añada 1 taza de la mezcla caliente a los huevos batidos. Agregue los huevos a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine y revuelva a fuego lento hasta que espese ligeramente (como 2 minutos). Añada revolviendo la crema de leche, la crema para batir y la vainilla. Cubra y refrigere por 2 horas. Vierta dentro del Envase y congele como se indica en las páginas S4-7.

RECETAS

HELADO DE CANELA Y NUECES

1 cuartos de galón:

1 taza de leche completa
⅔ de taza crema de leche
⅓ taza de crema para batir
½ taza de azúcar
⅔ taza de nueces picadas
¾ cucharadita de extracto de vainilla
¼ cucharadita de canela
Una pizca de sal

1.5 cuartos de galón:

1 ½ tazas de leche completa
1 taza de crema de leche
½ taza de crema para batir
¾ taza de azúcar
1 taza de nueces picadas
1 ¼ cucharaditas de extracto de vainilla
⅓ cucharadita de canela
Una pizca de sal

Combine completamente todos los ingredientes. Vierta dentro del Envase y congele como se indica en las páginas S4-7.

HELADO DE CHOCOLATE CON DOBLE ALMENDRA

1 cuartos de galón:

½ taza de azúcar
Pizca de sal
1 taza de leche completa
1 huevo, batido
2 onzas de cuadritos de chocolate semidulce, picados fino
½ de taza de crema de leche
1 taza de crema para batir
½ cucharadita de extracto de vainilla
½ cucharadita de extracto de almendra
½ taza de almendras picadas

1.5 cuartos de galón:

¾ de taza de azúcar
Pizca de sal
1 ½ tazas de leche completa
2 huevos, batidos
2 onzas de cuadritos de chocolate semidulce, picados fino
¾ de taza de crema de leche
1 ½ tazas de crema para batir
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 cucharaditas de extracto de almendra
1 taza de almendras picadas

Combine el azúcar, leche, chocolate y sal en una olla. Cocine a fuego mediano hasta que el chocolate se derrita y la mezcla casi empiece a hervir, revolviendo constantemente. Gradualmente añada 1 taza de la mezcla caliente a los huevos batidos. Agregue los huevos a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine y revuelva a fuego lento hasta que espese ligeramente (como 2-3 minutos).

Retire del calor. Añada revolviendo la crema de leche, la crema para batir, la vainilla el extracto de almendra y las almendras picadas. Cubra y refrigere por 2 horas.

Vierta dentro del Envase y congele como se indica en las páginas S4-7.